元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表

海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：115/02/24 10:38:46

第一學年(115)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	英文(一)	2	2				
A	基礎AI導向程式設計	2	2				
A	博雅通識	2	2	2	2		
A	華語文(一)	2	2				
A	華語文閱讀與表達	2	2				
A	體育	2	2				
B	中餐實務	2	4				
B	食物學原理	2	2				
B	餐飲服務技巧	2	2				
B	餐飲營養	2	2				
C	烘焙實務	2	4				
C	職場安全管理	2	2				
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	華語文(二)			2	2		
B	西餐烹調			2	4		
B	菜單設計			2	2		
B	餐飲採購與成本控制			2	2		
B	餐飲衛生與安全			2	2		
C	中式麵食製作			2	4		
C	軟性飲品實務			2	3		
	合　　計	24	28	20	25	0	0

第二學年(116)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	華語文(三)	2	2				
B	企業實習(一)	6	18				
B	團體膳食製備(一)	4	4				
B	管理學	2	2				
B	餐飲英文(一)	2	2				
C	食材認識	2	2				
C	異國料理實作	2	4				
A	博雅通識			2	2		
B	企業實習(二)			6	18		
B	會計與財報分析			2	2		
B	團體膳食製備(二)			4	4		
B	餐飲英文(二)			2	2		
C	日式料理暨鐵板燒實作			2	4		
C	世界飲食文化			2	2		
	合　　計	20	34	20	34	0	0

第三學年(117)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	企業實習(三)	6	18				
B	餐飲服務管理	2	2				
B	餐廳經營管理實務(一)	4	4				
C	咖啡產業與實務	2	3				
C	消費者行為分析	2	2				
C	創意西點實務	2	4				
B	產品行銷			2	2		
B	餐旅人力資源管理			2	2		
B	餐廳經營管理實務(二)			4	4		
C	企業實習(四)			6	18		
C	法式點心製作			2	4		
C	創意飲調實務			2	3		
C	電子商務			2	2		
C	顧客關係管理			2	2		
	合　　計	18	33	22	37	0	

第四學年(118)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	畢業製作(一)	2	3				
B	餐飲產品包裝與設計	2	2				
C	生命期營養	2	2				
C	企業實習(五)	6	18				
C	餐飲環保管理	2	2				
C	餐廳設備與佈局	2	2				
B	健康飲食與藥膳			2	2		
B	畢業製作(二)			2	3		
C	世界美酒賞析			2	2		
C	企業實習(六)			6	18		
C	蔬果雕刻藝術			2	2		
C	餐飲財務管理			2	2		
	合　　計	16	29	16	29		

第　學年(　)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數
	合　　計	0	0	0	0

修業規定

一)畢業學分數：128 (A全校共同必修24學分(博雅通識6學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文6學分：華語文(一)、華語文(二)、華語文(三)」、華語文閱讀與表達：2學分、基礎AI導向程式設計：2學分、套裝軟體：2學分、體育：2學分)。
專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：32學分
(二)凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數。<經115.02.10校課程委員會議通過>